Arab Republic of Egypt

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

ES 1853 (2005) (Arabic): FOODS FOR SPECIAL DIETARY USED LOW ENERGY DIRNKS

BLANK PAGE

BRUTUM FULMEN

IGNORANTIA JURIS NON EXCUSAT

PROTECTED BY COPYRIGHT

المواصفات القياسية المصرية

ES

م ق م : ١٨٥٣/ ٢٠٠٥

الاغذية ذات الاستعمال الخاص

المشروبات المنخفضة السعرات

جمهورية مصر العربية

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

www.pdftron.com PDFSecure Demo

تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٥/٢/١٣

كل الحقوق محفوظة للهيئة، ما لم يحدد خلاف ذلك، ولا يجوز إعادة إصدار أى جزء من المواصفة أو الانتفاع به فى أى شكل وبأى وسيلة إليكترونية أو ميكانيكية أو خلافها ويتضمن ذلك التصوير الفوتوغرافى والميكروفيلم بدون تصريح كتابى مسبق من الهيئة أو الناشر.

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

م.ق.م ١٨٥٣ /٢٠٠٥

مقدمـــة

م.ق.م ١٨٥٣/ ٢٠٠٥ الخاصة بـــ " الاغذية ذات الاستعمال الخاص المشروبات المنخفضة السعرات " تلغي وتحل محل أخر أصدار لها عام ١٩٩٠

قد تم اعادة ترتيب بنودها طبقا للقرار الوزارى ٢٠٠٢/١٦٣

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ١٠/٣ الخاصة بالاغذية الخاصة

الأغذية ذات الاستعمال الخاص
المشروبات منخفضة السعرات

١ المجال

تشمل هذه المواصفات القياسية الاشتراطات الأساسية و المعايير الوصفية الخاصة بالمشروبات الطبيعية والصناعية الغازية وغير الغازية منخفضة السعرات والصالحة لمرضى السكر وعدم زيادة الوزن وطرق الفحص و الاختبار .

٢- التعريف

هى المشروبات الغازية وغير الغازية المحضرة من مكونات طبيعية أوصناعية والمضافة اليها محليات طبيعية أوصناعية أوكليهما .

٣- الاشتراطات الأساسية

١/٣ لا يسمح بانتاج هذه المشروبات الا بتصريح من معهد التغذية .

٢/٣ يكون المياه المستخدمة فى صناعة هذه المشروبات مطابقة للمواصفات القياسية المصرية الخاصة بهذة المياه .

٣/٣ تكون المحليات الطبيعية والصناعية المستخدمة من المصرح بها غذائياً وصحياً .

٤/٣تكون باقى الخامات الداخله فى التصنيع والمواد الصناعية من المصرح بها ومطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بكل منها .

٥/٣ تكون المواد الحافظة المضافة من المواد المسموح بها غذائيا طبقا لقرارات الصحة فى هذا الشان .

٦/٣ تكون المشروبات خالية من الأحماض المعدنية عدا حمض الفوسفوريك فى حالة مشروبات الكولا.

٧/٣ تكون المشروبات خالية من التخمرات والكحول والشوائب الغريبة .

٨/٣ تكون المشروبات خالية من بكتريا الايشريشياكولاى .

٩/٣ لا تزيد السعرات الحرارية على ٥٠٪ عن المشروب المماثل العادى ويتم الحصول على تصريح من معهد التغذية فى حالة عدم وجود مشروب عادى.

١٠/٣ لا يزيد العد الكلى للبكتريا غير الممرضة فى المليلتر من المنتج النهائى على مائة خلية.

١١/٣ لا يزيد عدد الخلايا لكل من الفطر والخميرة فى المنتج النهائى على خليتين كل واحد ملليلتر .

١٢/٣ لا يزيد حد الزرنيخ فى المنتج النهائى على ٠,١ جزء فى المليون مقدرة كزرنيخ .

١٣/٣لا يزيد حد الرصاص فى المنتج النهائى على ٠,٢ جزء فى المليون مقدره كرصاص .

١٤/٣ المشروبات الغازية :

١/١٤/٣ لا تزيد نسبة الحموضة الكلية على ٠,٣٥٪ مقدرة كحمض ستريك لامائى وفى المشروبات الغازية الطبيعية وماء الكانيين لاتزيد على ٠,٤٥٪ وفى مشروب الجنجرايل على ٠,٠٨٪ .

٢/١٤/٣ لاتزيد نسبة الحموضة الكلية على ٠,٠٨٪ مقدرة كحمض فوسفوريك فى مشروب الكولا .

٣/١٤/٣ الا يقل حجم غاز ثانى اكسيد الكربون فى العبوة عن ٢ حجم وفى حالة جنجرايل وماء الكنيين لا يقل عن ٤ حجم .
٤/١٤/٣ لا تزيد نسبة الكافيين فى مشروبات الكولا على ٢٠٠ جزء فى المليون .
٥/١٤/٣ تتراوح نسبة الكنيين بين ٨٠-١٢٠ جزء فى المليون .
٦/١٤/٣ لا تقل نسبة عصير الفاكهة فى المشروبات الغازية الطبيعية عن ١٠٪ .
١٥/٣ المشروبات السكرية غير الغازية .
١/١٥/٣ لا تقل نسبة عصير الفاكهة فى المشروبات السكرية الطبيعية غير الغازية عن ٢٠٪.
٢/١٥/٣ لا تزيد نسبة الحموضة الكلية على ١٪ مقدرة كحمض ستريك لا مائى .

٤- المعايير الوصفية

١/٤ يجوز اضافه حمض الاسكوربيك كمادة مانعه للأكسدة وفى حالة استخدامه المشروبات بفيتامين (ج) لاتقل نسبته عن ١٠٠ جزء فى المليون .
٢/٤ يكون القوام واللون متجانسا مع وضوح الطعم المميز لنوع المشروب .

٥- العبوات والبيانات

١/٥ يعبأ المنتج فى عبوات مناسبة تكفل حمايته من حدوث اى تغير فى خواصه أو في صلاحيته للاستهلاك الادمى على الا تتعارض العبوات المستخدمة مع المواصفات القياسية المصرية و القرارات الصادرة فى هذا الشأن ٠
٢/٥ يراعى موارد المواصفة القياسية رقم ١٥٤٦ " بيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأ هو ما ورد بالمواصفة القياسية رقم ٣١٢٠ " إرشادات تدوين البيانات التغذية على البطاقة " ٠

٣/٥ تكون السدادات المستخدمة فى صناعة المشروبات المعبأة في زجاجات مطابقة للمواصفات القياسية المصرية م ق م رقم ٥٥٧.

٤/٥ يجوز استعمال البطاقات الورقية على أن تكون تامة الالتصاق طوال مدة التخزين والتداول.

٥/٥ يوضح على السطح الخارجى للكبسولة أوالعبوات اوكليهما بطريقة واضحة غير قابلة للمحو البيانات الاتية باللغة العربية او اية لغات اجنبية اخرى الى جانب اللغة العربية .

١/٥/٥ اسم المصنع وعلامتة التجارية .

٢/٥/٥ اسم الصنف وكلمة طبيعى فى حالة المشروبات الغازية والسكرية الطبيعية وكلمة صناعى فى حالة المشروبات السكرية الصناعية .

٣/٥/٥ مكونات المشروبات والمواد المضافة واسم المادة الحافظة او الترقيم الخاص بها أو إيداع هذه البيانات لدى الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى .

٤/٥/٥ كمية السعرات الحرارية

٥/٥/٥ تاريخ الانتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية .

٦/٥/٥ تعفى العبوات الزجاجية التى لاتزيد سعتها الحجمية على ٢٥٠ مل من كتابة تاريخ الإنتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية .

٧/٥/٥ يحظر وضع أى رسومات أوعلامات أوكلمة طبيعى أوغير ذلك بما قد يوحى للمستهلك بأنها مصنعة من عصير الفاكهة إلا فى حالة إضافة النسب المقررة ويراعى ذلك عند الإعلان المسموع والمقروء والمرئي .

٨/٥/٥ الحجم الصافى أوالوزن الصافى للعبوة وفى حالة العبوات الزجاجية يوضع هذا البيان مع باقى البيانات لدى هيئة المواصفات والجودة .

٩/٥/٥ عبارة صنع فى مصر فى حالة الانتاج المحلى .

١٠/٥/٥ بلد المنشأ فى حالة المنتج المستورد .

٦- طرق الفحص والاختبار

١/٦ تجرى جميع طرق الفحص والاختبار طبقا للمواصفات القياسية م.ق.م ٣٣٦ الجزء الثانى: طرق فحص واختبار المشروبات الغازية غير الكحولية والمواصفات القياسية م.ق.م رقم ٦٨٣ الخاصة بطرق الفحص والاختبار لعصير الفاكهة بالإضافة إلى الطرق التالية :-

٢/٦ طريقة الكشف عن السكلاميات أوأملاحة .

١/٢/٦ الكواشف :-

محلول نترات الصوديوم .

محلول كلوريد الباريوم .

٢/٢/٦ الطريقة :

يضاف محلول نترات الصوديوم إلى العينة ويرج ويترك لمدة عشر دقائق يضاف محلول كلوريد الباريوم فى حالة ظهور راسب ابيض لبنى، دل هذا على وجود السكلاميات أو أحد أملاحه .

٣/٦ تقدير السكارين :-

ويجرى بإحدى الطريقتين الآتيين:-

١/٣/٦ الطريقة الوزنية:-

١/١/٣/٦ تجهيز العينة :-

في حالة المشروبات الغازية الشفافة : ترج العينة لطرد غاز ثانى اكسيد الكربون .

فى حالة المشروبات الغازية المحتوية على مواد صلبة غير ذائبة :

فى حالة المواد الصلبة غير الذائبة كبيرة الحجم : يتم اجراء عملية طرد مركزى ثم يتم ترشيح العينة باستعمال مرشح مسامية ٠,٤٥ ميكرون فى حالة المواد الصلبة الغير ذائبة الدقيقة يتم الترشيح فورا باستعمال مرشح مسامية ٠,٤٥ ميكرون .

٢/١/٣/٦ الطريقة :

ينقل كمية من العينة ١٠٠-١٥٠مل الى دورق عيارى ٢٥٠ مل .

تخفف العينة إلى ٢٠٠ مل بالماء الخالى من الامونيا ويضاف اليها ٥ مل حمض خليك .

يضاف كمية كافية من محلول خلات الرصاص ٢٠٪ لاتمام عملية الترسيب ويكمل الدورق الى ٢٥٠ مل بالماء المقطر ثم يرشح .

تنقل ١٥٠مل من الترشيح الى قمع فصل ويضاف اليه ١٥مل حمض هيدروكلوريك

وتستخلص العينة بكمية ٨٠ مل اثير ثلاث مرات .

- يرج قمع الفصل لمدة دقيقتين فى كل مرة .
- يغسل الاثير المتجمع بـ ٥ مل ماء ثم تفصل طبقة الماء.

يبخر الاثير على حمام مائى وينقل الراسب الى بوتقة من البلاتين باستخدام كمية من الاثير أوالاثير والماء .

يبخر المحلول على حمام مائى ثم يضاف ٢-٣ من محلول كربونات صوديوم١٠٪ حتى يصبح المحلول قلوى .

يبخر المحلول حتى الجفاف على حمام بخار ثم يضاف ٤جم مخلوط متساوى من كربونات الصوديوم وكربونات البوتاسيوم .

يتم التسخين بالتدريج (تدريجيا) حتى تصل العينة الى درجة الانصهار .

يستمر فى تسخين العينة عند درجة الانصهار لمدة نصف ساعة .

تبرد العينة وتذاب فى كمية من الماء ثم يضاف حوالى ٥ مل من البرومين ماء البروم ثم تحمض بحمض الهيدروكلوريك وترشح .

تغسل ورقة الترشيح بكمية صغيرة من الماء وتجمع مع باقى محلول العينة .

تخفف العينة الى ٢٠٠مل ثم تسخن حتى الغليان يضاف بالتدريج كمية كافية من محلول كلوريد الباريوم تركيز ١٠٪ .

تترك العينة طوال الليل (لليوم التالى) ثم ترشح وتجمع الراسب .

يغسل الراسب بالماء حتى يتم التخلص من الكلور .

تجفف العينة ثم تحرق حتى ثبات الوزن .

تبرد العينة وتوزن .

٦/٣/١/٣ الحساب :-

تحسب نسبة السكارين بالمعادلة الاتية

نسبة السكارين مقداراً بالمليجرامات لكل ١٠٠مل من العينة

= وزن كبريتات الباريوم × ٠,٧٨٤٨× ١٠٠

حجم العينة

٦/٣/٢ الطريقة اللونية :-

تجهز العينة بنفس الطريقة المستخدمة فى التقدير الوزنى .

٦/٣/٢/١ الطريقة:-

- ينقل ٥٠ مل من العينة إلى قمع فصل ويضاف ٢مل حمض هيدروكلوريك تستخلص مرتين بكمية ٥٠ مل اثيير فى كل مرة .

- ترشح خلال قطعة من القطن ثم يغسل الرشيح بحوالى ٥ مل ماء تحتوى على نقطة حمض هيدروكلوريك .

- تفصل طبقة الاثير وتبخر حتى الجفاف على حمام مائى .

- يضاف ٥ مل ماء خالى من الامونيا و ٦ مل حمض هيدروكلوريك ثم

يبخر المحلول الى حوالى ١مل على حمام مائى مع التقليب المستمر .

- تخفف العينة الى ٥٠مل فى دورق معيارى بالماء الخالى من الامونيا

تحضير المحول القياسى :-

ينقل ٥,٨٤٢ جم كلوريد الامونيا عالى النقاوة الى دورق معيارى سعة لتر وتذاب فى ماء مقطر ويكمل حتى العلامة .

ينقل ١مل من هذا المحلول ويكمل الى لتر بالماء .

ينقل ١٠مل من هذا المحلول الى دورق معيارى سعة لتر ويكمل الى العلامة .

القياس :-

ينقل ٢مل من محلول العينة والمحلول القياسى وتخفف الى ٢٥ مل فى دورق عياري سعة ٢٥مل بالماء الخالى من الامونيا ويضاف ١ مل محلول نسلر بعد ٢٠ دقيقة تقاس العينة والمحلول القياسي مع ضابط باستخدام مطياف عند طول موجى ٤٢٥ نانوميتر .

٢/٢/٣/٦ الحساب :-

تحسب كمية السكارين على ان

٠,٢٩٢١ جم كلوريد امونيا =١جم سكارين

=١,٣١٧ جم سكارين الصوديوم

٤/٦ تقدير الاسبارتام:

١/٤/٦ الجهاز المستخدم :-

جهاز كروماتوجراف السوائل عالى الكفاءة

عمود الفصل : عمود فصل ذو خاصية عكسية

المحلول الحامل:

كحول ميثيلى	:	ماء مقطر	:	حمض بيركلوريك
١		٦٤		٣٥

معدل السريان: ٢٠مم/ساعة .

موجة الكشف :فوق البنفسجية بطول ٢٥٤ نانوميتر

٢/٤/٦ تجهيز العينة كما سبق بالبند ١/٣/٦ وتؤخذ كمية من العينة تحتوى على ما بين ٣٠،٦٠ جزء فى المليون ١ سبارتام ويضاف إليها ١٥ جزء فى المليون محلول ايثيل فانيلين قياسي .

تحضر المحاليل القياسية

محلول اساسى :

محلول اساسى من الاسبارتام تركيزة ١٠٠٠ جزء فى المليون يوزن بالضبط ٠,٥جم اسبارتام ثم يذاب فى دورق عيارى سعة ٥٠٠مل بالماء المقطر مع ملاحظة الاحتياطات الاتية :-

عدم استخدام حرارة لاسراع الاذابة عند درجة حرارة تزيد على ٣٥° س .

يوضع على العبوة تاريخ تحضير المحلول .

لا يستخدم محاليل مضى على تحضيرها اكثر من اسبوعين .

ب- محلول ايثيل فانلين تركيز ٣٠٠٠جزء فى المليون : يوزن بالضبط –٣,٠ جم ايثيل

فانيلين وتذاب في ٥٠ مل كحول ميثيلى فى دورق عياري سعة لتر ثم يكمل بالماء

المقطر حتى العلامة .

محلول عمل:

محلول ٣٠٠ جزء فى المليون ايثيل فانيلين: ينقل ١٠مل من محلول ايثيل فانيلين الى دورق معيارى سعة ١٠٠ مل وتخفف بالماء حتى العلامة يحضر هذا المحلول فى نفس يوم الاستخدام فقط .

محلول ٣٠ جزء فى المليون اسبارتام قياسى (أ): يؤخذ- ٣,٠مل من محلول الاسبارتام

(١٠٠٠ جزء فى المليون) ±٥,٠ من محلول ايثيل الفانيلين (٣٠٠جزء فى المليون)

وتخفف الى ١٠٠ مل فى دورق معيارى بالماء المقطر .

محلول ٦٠ جزء فى المليون اسبارتام قياسى (ب): يؤخذ ٦,٠مل من محلول الاسبارتام ١٠٠٠ جزء فى المليون± ٥,٠ مل من محلول ايثيل فانيلين (٣٠٠جزء فى المليون) وتخفف الى ١٠٠ مل فى دورق معيارى بالماء المقطر .

٣/٤/٦ الطريقة :-

يعد جهازكروماتوجراف السوائل عالى الكفاءة طبقا لشروط المعايير المذكورة لاجراء الاختبار على الجهاز .

يستخدم المحلولين القياسين للاسبارتام أ ، ب لقياس درجة الامتصاص فى الجهاز .

تستخدم العينة النهائية ويقاس درجة امتصاصها بجهاز الكروماتوجراف تحت نفس معايير وظروف المحلولين القياسين أ، ب .

٤/٤/٦ الحساب:-

يتم تقدير كمية الاسبارتام فى العينة والمحلول القياسي باستخدام نسبة الامتصاص الضوئى بين الاسبارتام وايثيل فانيلين (ن أ/ف) كما يلى :-

فى المحلول القياسي :

ن أ/ف = امتصاص الاسبارتام

امتصاص الفانيلين

يتم حساب هذه النسبة للمحلولين أ، ب

٢-المعامل = ن أ/ف

تركيز الاسبارتام فى المحلول القياسي

٣- حسب متوسط المعامل للمحلول أ ،ب القياسيين

٤- فى العينة

ن أ/ف= امتصاص الاسبارتام

امتصاص العينة

٥ - تركيز الاسبارتام فى العينة = امتصاص الاسبارتام فى العينة ×التخفيف

متوسط المعامل

٥/٦ تقدير الاسيسلفام ك :

١/٥/٦ الجهاز المستخدم : جهاز كروماتوجراف السوائل عالى الكفاءة

عمود الفصل : من الصلب غير قابل للصدأ قطرة الداخلى ٤,٦ مم طوله ٢٥ سم

مملوء بمادة ليكروسورب اربى ١٨ .

المحلول الحامل :-٩٠ حجم ماء +١٠ حجم محلول ٠,٠١ مولاى رابع

بيوتيل كبريتات هيدروجين الامونيا فى كحول ميثيلى .

معدل السريان : ٤٠مم /ساعة

موجة الكشف: فوق البنفسجية طول ٢٢٧ نانوميتر

تجهيز العينة :كما سبق فى تقدير الاسبارتام

المحلول القياسى : يـــذاب كمية من الاسيلسلفام ك القياسي فى الماء المقطر للمحلول على محلول تركيز ٠,١ حجم/لتر

ملحوظة :

فى حالة العينات المحتوية على مواد بروتينية تفصل هذه المواد باضافه كميات متساوية من محلولى خلات الزنك (٢١٩جم/لتر) سادس سيانوف البوتاسيوم (١٠٦ جم/لتر) حمض الخليك (٦٠ جم/لتر) إلى إن يتم الترسيب ثم يفصل الراسب .

٢/٥/٦ الحساب :

يتم تقدير الامتصاص للعينة والمحلول القياسي على الجهاز ويقدر تركيز الاسيسلفام ك بالعينة كالاتى :-

تركيز الاسيلفام ك في العينة = تركيز المحلول القياسي × الامتصاص للمحلول
الامتصاص لمحلول العينة

٧- المصطلحات الفنية

السيكلاميات .... Cyclamate

السكارين .... Saccharin

الاسبارتام .... ASspartame

الاسيسلفام ك .... Sesulfame k

كروماتوجراف السوائل عالي الكفاءة .... HPLC high performance liquid chromatograph

عمود الفصل ذو خاصية عكسية .... Reverse phase column

المحلول الحامل .... Mobile phase

ايثيل فانيلين .... Ethyl vanillin

٨- المراجع

- المواصفات القياسية المصرية رقم ١٩٨٦/٣٣٦ الخاصة بالمشروبات الغازية غير الكحولية
- المواصفات القياسية المصرية رقم ١٩٨٦/١٦٠٢ الخاصة بالمشروبات السكرية غير الغازية

1- A.O.A.C Assaciation of official analytical chemists

2- C.F.R 21 (code of federal regulations (USA)

3- H.Grobpie & H.Hachenberg : 2 lebensm.
Forsch 171, 41 – 43 (1980)

4-A.Garner & H.Ruckemann and wirtsch.
Forschung 33, 213 – 217 (1980)

الجهات التى اشتركت فى وضع هذه المواصفات

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة
مراقبة الاغذية – وزارة الصحة و السكان
معهد التغذية
المعامل المركزية بوزارة الصحة
كلية الزراعة – جامعة القناه
المركز القومى للبحوث
شركة المهندس الوطنية (شويبس)
شركة مصر للمياه الغازية وحفظ الاغذية (مصروب)
شركة الاسكندرية للحلويات والشيكولاتة
شركة كاتواروماتيك
غرفة الصناعات الغذائية
مصلحة الكيمياء
شركة ببيبسى كولا مصر

﴿الهيئة المصرية العامة للمواصفات و الجودة﴾

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.

EGYPTIAN STANDARDS

ES

ES: 1853/ 2005

FOODS FOR SPECIAL DIETARY USED
LOW ENERGY DIRNKS

ICS : :76.160.20

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality